

Boska

Kaasgereedschap/ *Outils à fromage*

Catalogus/ *Catalogue*



Dupont

Welkom Bienvenue

Dupont is al méér dan 35 jaar een gerenommeerd en gewaardeerd leverancier van een ruim en gevarieerd aanbod van professioneel klein materiaal voor de totale voedingssector. Omdat het geheel meer is dan de som van de delen, hebben wij in oktober 2019 onze particuliere kookwinkel Dupont's Kookboetiek en onze professionele groothandel Dupont NV samengesmolten tot Dupont Professional Food Equipment, het paradijs voor voedingsprofessionals, gepassioneerde hobbykoks, foodies en culinaire duizendpoten die op zoek zijn naar professioneel & kwalitatief kook- en voedingsmateriaal om hun culinaire passie op bot te vieren!

Depuis plus de 35 ans, Dupont SA est un fournisseur apprécié et renommé avec une gamme étendue et diverse de matériel pour l'industrie alimentaire. Parce que le tout est plus que la somme de ses parties, nous avons fusionné en octobre 2019 notre magasin de détail Dupont's Kookboetiek et notre commerce en gros Dupont SA dans Dupont Professional Food Equipment, le paradis pour les professionnels de l'alimentation, les cuisiniers passionnés, les foodies qui sont à la recherche de matériel de cuisine professionnel et qualitatif pour célébrer leur passion culinaire!



Kaashakkers | *Trancheuse fromage*

Half harde en harde kazen | *Fromages à pâte mi-dure & dure*

Met de Unika+ kaashakker snij je in een handomdraai de mooiste plakken kaas. Door de unieke wigvormige snijtechniek, kun je ronde kazen opsnijden met minder snijverlies. Dit maakt de Unika+ uitermate geschikt voor raclette kaas en half harde tot harde kaas, zoals Gouda kaas en Cheddar. Door de hakbeweging blijft de structuur van de kaas intact en is de smaak optimaal.

Avec la Trancheuse à Fromage Unika+, vous préparez en un tour de main les plus belles tranches de fromage. Grâce à la technique de coupe cunéiforme unique, vous pouvez aussi trancher les fromages ronds, avec moins de pertes de coupe. La trancheuse Unika+ convient ainsi par excellence pour le fromage à raclette et les fromages à pâte mi-dure et dure, comme le gouda et le cheddar. Le mouvement d'entaille réalisé avec cette machine permet de maintenir intacte la structure du fromage et de conserver toute sa saveur.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
28084	Crème Crème	536 x 377 x 221 mm
28086	Groen Vert	536 x 377 x 221 mm
28085	Rood Rouge	536 x 377 x 221 mm
35030	Zwart Noir	536 x 377 x 221 mm

Deel-o-maat zonder mes | *Partiseur sans lame*

Half harde en harde kazen | *Fromages à pâte mi-dure & dure*



Kaas snijden zonder een grammetje verlies: dat krijg je voor elkaar met de Deel-O-Maat. Ronde kazen snijd je in mooie, bijna platte stukken, precies zoals de klant wenst. Het bijgeleverde hartmes is speciaal gemaakt voor het uitsnijden van het 'hart' van de kaas.

Couper un fromage sans en perdre un gramme : c'est possible avec le Partiseur. Vous coupez les fromages ronds en de beaux morceaux presque plats, exactement comme le souhaite le client. Le Couteau Coeur fourni est spécialement conçu pour couper le « coeur » du fromage.

Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
35302	Zwart Noir	350 x 435/785 x 350 mm
35303	Rood Rouge	350 x 435/785 x 350 mm





Cheese-O-Matic | Cheese-O-Matic

Half harde en harde kazen | Fromages à pâte mi-dure & dure

De snijplossing voor iedere kaasprofessional. Of het nu jonge, oude, zachte, harde of brokkelkazen zijn: met de Kaas-O-Maat snij je alle soorten kaas moeiteloos 'op maat'. Te bevestigen op iedere toonbank waardoor je altijd met je gezicht richting de klant kunt snijden. Ideaal voor persoonlijk contact. Gebruik voor de korst eerst het Boska-kerfmes en vervolgens glijdt de draad door de kaas als een warm mes door de boter.

Qu'il s'agisse de fromage jeune, vieux, à pâte molle, dure ou de fromage très vieux : avec le Kaas-O-Maat, vous coupez tous les types de fromage sur mesure, en toute facilité. Se fixe sur tout comptoir ; vous coupez ainsi toujours face au client. Idéal pour le contact personnel. Pour la croûte, utilisez d'abord le couteau à entailler Boska ; le fil glissera ensuite dans le fromage comme un couteau chaud dans du beurre.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
35300	 Zwart Noir	470 x 350 x 53 mm
35301	 Rood Rouge	470 x 350 x 53 mm



Cheese Commander Pro | Cheese Commander Pro

Alle types kazen | Tous les types de fromage



Moeiteloos snijd je met de Cheese Commander Pro+ alle soorten kaas. Door het compacte formaat en de verschillende rubber voetjes past en deze draadsnijder stevig op iedere toonbank en is hij met name geschikt voor zachte en semi harde kazen. Door de ergonomische grip en het vernieuwde systeem waarmee de draad wordt geleid gaat het snijden heel eenvoudig. Nu ook NSF gecertificeerd!

Avec le Cheese Commander Pro+, vous couperez sans problème tous les types de fromages. Grâce à son format compact et aux différents pieds en caoutchouc, cette trancheuse à fil est parfaitement stable sur tout comptoir et convient notamment aux fromages à pâte molle et mi-dure. La prise ergonomique et le nouveau système de conduite du fil permettent de couper très facilement. Cette trancheuse est maintenant aussi certifiée NSF!

Referentie Référence	Afmetingen Dimensions
30430	320 x 400 x 125 mm



Kaassnijmachine Parmesan Pro | *Découpeur Parmesan Pro*

Harde kazen | *Fromage à pâte dure*



Met de Parmesan Pro snijd je de hardste kazen, zoals Parmesan of overjarige kaas moeiteloos in perfecte stukken. Zonder kracht te hoeven gebruiken en zonder snijverlies. Maak eerst een inkeping met het Boska-kerfmes en gebruik dan de snijdraad.

Avec la machine Parmesan Pro, vous coupez sans problème les fromages les plus durs, comme le parmesan ou d'autres fromages de plus d'un an, en morceaux parfaits. Sans devoir exercer de force et sans perte de coupe. Faites d'abord une incision avec le couteau à entailler Boska puis utilisez le fil à couper.

Referentie <i>Référence</i>	Afmetingen <i>Dimensions</i>
26421	581 x 411 x 82 mm

Snijdraad | *Fils à couper*



Referentie <i>Référence</i>	Soort <i>Type</i>	Verpakt <i>Emballé</i>	Afmetingen <i>Dimensions</i>
35308	met 2 kunststof handvaten <i>avec 2 poignées en plastic</i>	1 stuk <i>pc</i>	1200 x 0,6 mm
35309	zonder 2 kunststof handvaten <i>sans 2 poignées en plastic</i>	10 stuks <i>pcs</i>	1200 x 0,6 mm



Cheese cuber set | *Cubeuse à fromage*

Half harde kazen | Fromages à pâte mi-dure

In een recordtijd blokjes, plakjes of frietjes kaas snijden? Met een paar hand-bewegingen snij je met de Cheese Blocker een blok korstloze kaas in symmetrische blokjes. Dit Boska-ontwerp is de ideale partner in de keukens van horecabedrijven, cateraars, bedrijfskantines, beurzen en ziekenhuizen. Ook handig voor de kaasafdeling van de supermarkt of de kaasspecialwinkel. Geschikt voor blokken kaas zonder korst van max. 120X120X120MM dus perfect in combinatie met de Kaas-O-Maat en/of Hotelbloksnijder.

Vous souhaitez couper en un temps record des dés, tranches ou bâtonnets de fromage? En quelques mouvements, avec la Décubeuse, vous coupez un bloc de fromage sans croûte en cubes symétriques. Ce modèle de Boska est le partenaire idéal des cuisines d'établissements de restauration, traiteurs, restaurants d'entreprise, salons et hôpitaux. Il est aussi très pratique au rayon fromage du supermarché ou dans une fromagerie. Convient pour des blocs de fromage sans croûte de 120x120x120 mm maximum, et est donc idéal en combinaison avec le Kaas-O-Maat et/ou le coupe-fromage Bloc Hôtel.



Referentie
Référence

35304

Afmetingen
Dimensions

330 x 330 x 140 mm



Kaassnijmachine Roquefortaise | *Découpeur Roquefortaise*

Zachte kazen | Fromage à pâte molle

Met zachte hand zachte kazen snijden? Dat lukt je met deze ingenieuze kaas-snijder. De snijdraad in de beugel glijdt door de kaas heen, je drukt deze dus niet plat en de kaas kan niet blijven plakken. De geleiders bieden ruimte om met een wiegende beweging te snijden, dus je kunt ook kazen snijden die net iets harder zijn dan bijvoorbeeld de zachte kaas Roquefort.

Vous souhaitez couper des fromages tout en douceur? Avec cette ingénieuse lyre à fromage, cela ne pose aucun problème. Le fil à couper de la lyre traverse le fromage ; vous n'aplatissez donc pas le fromage et celui-ci n'adhère pas. La disposition des pièces de guidage permet de faire un mouvement de balancier. Vous pouvez donc couper des fromages un peu plus durs que le roquefort.



Referentie
Référence

31984

Afmetingen
Dimensions

285 x 230 x 300 mm



Kaasmessen HACCP | Couteaux HACCP

Door de HACCP-wetgeving dient elke kaas te worden gesneden met een eigen mes. Wij hebben om die reden drie messen ontwikkeld met een gekleurd heft. Rood is voor roodbacteriekazen, wit voor witschimmelkaas en blauw voor blauwaderkaas.

Selon la législation HACCP, chaque type de fromage doit être découpé avec son propre couteau. Nous avons donc élaboré trois types de couteaux, avec un manche de couleur. Rouge pour les fromages à croûte lavée, blanc pour les fromages à croûte fleurie et bleu pour les fromages à pâte persillée.

Alle types kazen | Tous les types de fromage

Het manasje-van-alles onder de messen van Boska. Dankzij de drie gaten in het lemmet blijven kazen niet plakken. Het gekartelde blad van deze allersnijder is zeer scherp en snijdt zelfs door verpakkingen.

Le couteau 'à-tout-faire' de chez BOSKA ! La lame est dentelée et a trois alvéoles empêchant la pâte d'adhérer, d'où une coupe nette. Particulièrement coupante au point de couper même les emballages.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
23541	Blauw Blue	140 mm
23542	Rood Rouge	140 mm
23543	Wit Blanc	140 mm

Zachte kazen | Fromage à pâte molle

Dit zeer smalle lemmet voorkomt dat de kaas gaat kleven. Door het verhoogde heft blijft je hand vrij van de snijplank. Kartelloos en eenvoudig schoon te maken.

Couteau avec une lame particulièrement fine qui empêche le fromage de rester collé à la lame. La coupe est facilitée par la poignée surélevée par rapport à la lame, la main ne touche pas la planche. Lame lisse, nettoyage facile.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
5797	Blauw Blue	140 mm
5795	Rood Rouge	140 mm
5796	Wit Blanc	140 mm

Half harde kazen | Fromages à pâte mi-dure

Dit mes heeft een verhoogd handvat waardoor je hand bij het snijden vrij blijft van de snijplank. Ook geschikt voor grotere kazen als Raclette.

La coupe est facilitée par la poignée surélevée par rapport à la lame, la main ne touche pas la planche. Convient aussi pour des grands formats, style Brie ou Raclette.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
5801	Blauw Blue	210 mm
5799	Rood Rouge	210 mm
5800	Wit Blanc	210 mm



Parmesan messen | *Couteaux à parmesan*

Met onze solide Parmesanmessen ben je op alles voorbereid. Het lemmet van topkwaliteit staal en de oerdegelijke heften zijn op elke taak berekend. Met het kerfmes kerf je heel makkelijk de korst van harde kazen. Vervolgens gebruik je de Parmesanmessen en uiteindelijk het breekmes om een hele Parmesan te slijten. Met het Raclette mes kan paté worden gesneden of smeltende Raclette- of andere kaas worden geschrapt.

Avec nos robustes couteaux à parmesan, vous êtes prêt à tout! La lame en acier de qualité supérieure et les manches extrêmement solides peuvent faire face à toute situation. Avec le couteau à entailler, vous incisez facilement la croûte des fromages durs. Vous utilisez ensuite les couteaux à parmesan et, enfin, le couteau à rompre pour diviser la meule entière. Avec le Couteau à Raclette, vous pouvez couper du pâté ou racler de la raclette ou un autre fromage fondu.



Referentie Référence	Soort Type	Afmetingen Dimensions
1 35293	Breekmes Couteau à fendre	140 mm
2 28127	Kerfmes Couteau à entailler	80 mm
3 35291	Parmesan mes Couteau à parmesan	100 mm
4 35292	Parmesan mes Couteau à parmesan	120 mm
5 35299	Raclette mes Couteau à raclette	150 mm



Kaasmessen gebogen | *Couteau fromage Hollandaise*

Half harde en harde kazen | *Fromages à pâte mi-dure & dure*



Onmisbaar voor de kaasprofessional. Onze Hollandse kaasmessen snijden met groots gemak zowel jonge als oude kazen met een harde korst. Het gebogen lemmet maakt het veel makkelijker om met wiegende beweging de kaas te snijden. Het Hollands Kaasmes met kunststof handvatten biedt dankzij een langer lemmet nóg meer mogelijkheden. Uitermate veilig door het gebruik van twee handen. Door de lengte en gebogen lemmet is dit ook een fantastisch pizzames.

Indispensable pour tout spécialiste du fromage. Avec nos couteaux à fromage hollandais, vous coupez en toute facilité les fromages jeunes, mais aussi les fromages vieux à croûte dure. La lame courbée permet de couper beaucoup plus facilement le fromage, par mouvement de balancier. Le Couteau à Fromage hollandais de taille moyenne, à poignées en plastique, offre encore plus de possibilités, grâce à sa lame plus longue. Comme vous le tenez à deux mains, son utilisation est extrêmement sûre. La longueur et la courbure de la lame en font également un excellent couteau à pizza.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
25867	Hout Bois	300 mm
28027	Zwart Noir	300 mm
25866	Hout Bois	380 mm
25569	Zwart Noir	380 mm
35103	Hout Bois	430 mm
16842	Zwart Noir	430 mm

Inpakapparaat FilmPacker | *Emballeuse FilmPacker*



Deze folieverpakker is voorzien van een warmtedraad voor het afsnijden van de folie en is geheel vervaardigd uit roestvrijstaal. Door de combinatie van warmtedraad en verwarmingsplateau verpak je snel en strak, zonder overtollige of loslatende folie.

Ce distributeur de film alimentaire, entièrement en acier inoxydable, est pourvu d'un fil chauffant pour découper le film. Grâce à ce fil, associé au plateau chauffant, vous emballez les morceaux de fromage de façon nette et rapide, sans excédent de film, ni de film qui se détache.



Referentie Référence	Afmetingen Dimensions
30988	660 x 510 x 170 mm

Foliehouder Rock | *Port-film fraîcheur Rock*

De Rock is de perfecte tool om kaas, maar ook broodjes, vlees, groente en andere etenswaren in folie te verpakken. De Rock is geschikt voor allerlei soorten folie, zoals aluminiumfolie, magnetronfolie en vershoudfolie en rollen papier. Door de rubberen voetjes en het gewicht van de foliehouder blijft de Rock goed op z'n plek staan. De massieve gietaluminium constructie is van zeer hoge kwaliteit en de kap bovenop zorgt ervoor dat je de folierol er tijdens gebruik niet uittrekt.

Le support pour rouleau de film alimentaire Rock, peu encombrant, est l'outil idéal pour emballer le fromage, mais aussi les sandwichs, la viande, les légumes et autres aliments dans du papier d'aluminium. Le Rock convient à tous les types de films, tels que la feuille d'aluminium, la feuille pour micro-ondes, le film adhésif ou le film autocollant. Grâce à ses pieds en caoutchouc et le poids du support de rouleau de film, le Rock reste fermement en place. La conception solide en fonte d'aluminium est de très haute qualité et le couvercle sur le dessus garantit que vous ne sortirez pas le rouleau de papier d'aluminium pendant l'utilisation.



Referentie Référence	Kleur Couleur	Afmetingen Dimensions
34931	 Zwart Noir	380 x 203 x 95 mm
34932	 Rood Rouge	380 x 203 x 95 mm



Vacuüm verpakker V35 | *Machine à vacumer V35*



De vacuümverpakker V35 is een compact en handzaam apparaat waarmee je kaas, vlees, noten en andere (droge) producten vacuüm verpakt. Ideaal voor gebruik in winkels, supermarkten, bedrijfskeukens of op de markt. Door de dubbele sealbalk kan je perfect harmonicazakken met handige vouwnaad gebruiken. De machine is eenvoudig handmatig of automatisch in te stellen.

L'emballer sous vide V35 est un appareil compact et pratique qui vous permet de conditionner sous vide fromages, charcuteries, noix et autres produits (secs). Idéal pour une utilisation dans les magasins, supermarchés, cuisines de collectivités ou sur le marché. La double barre de soudure permet d'utiliser des sachets en accordéon repliables bien pratiques. La machine est facile à régler manuellement ou automatiquement.

Referentie Référence	Volt Volt	Afmetingen Dimensions
35031	220V	350 x 200 x 130 mm

Harmonica Vacuumzakken | *Harmonica sacs à vacumer*



Referentie Référence	Capaciteit Capacité	Stuks per pak Pièces par paquet
35032	0,5kg	100 stuks pcs
35342	1kg	100 stuks pcs
35033	2,5kg	100 stuks pcs
35034	8kg	100 stuks pcs



Kaaskratten | *Cagette à fromage*

Een klassiek concept om kaas te presenteren is het vertrouwde kaaskratje. Deze stapelbare kratjes zijn gemaakt van geolied beukenhout en worden geleverd met drie separatieschotten. Hiermee verdeel je de kratjes eenvoudig in twee, drie of vier aparte vakken. Een mooi effect wordt bereikt wanneer je de kratjes verticaal neerzet, zo creëer je een mooie afscheiding. Met verhogingssets zet je de kratjes vervolgens op de gewenste hoogte.

La traditionnelle cagette à fromage, un concept classique pour présenter votre fromage. Ces cagettes empilables, en hêtre huilé, sont livrées avec des séparateurs. Vous pouvez ainsi facilement diviser les cagettes en deux, trois ou quatre compartiments séparés. Des cagettes posées à la verticale, pour créer une séparation, seront du plus bel effet. Il suffit de quelques rehausseurs pour les placer ensuite à la hauteur souhaitée.



Referentie Référence	Maat Taille	Onderverdeling Subdivision	Afmetingen Dimensions
35352	S	2,3 of 4 vakken <i>compartiments</i>	330 x 250 x 60 mm
34885	L	2,3 of 4 vakken <i>compartiments</i>	400 x 300 x 60 mm
35351	L	geen vakken <i>sans compartiments</i>	400 x 300 x 40 mm
35353	XL	2,3 of 4 vakken <i>compartiments</i>	400 x 300 x 90 mm



Kaasdummy | *Fromage factice*

Je zou er bijna een hap van nemen, zo écht zijn onze kaasreplica's. Met deze natuurgetrouwe 'look alike's' is een indrukwekkende en professionele winkelpresentatie zo voor elkaar. Ideaal om met minder voorraad, meer kaas te etaleren. De toonbank ligt vol, terwijl je toch minder hoeft voor te snijden. Kaasdummy's zijn ook bedoeld om kaasmerken te promoten. Ze zijn verkrijgbaar in bijna elk model, elke kleur en in elk merk.

Nos fromages factices semblent si vrais qu'on en prendrait presque un morceau. Grâce à nos reproductions fidèles, vous réalisez très facilement une impressionnante présentation professionnelle en magasin. Idéal pour présenter plus de fromages avec moins de stock. Votre comptoir est toujours bien garni, sans coupe inutile. Les fromages factices sont également conçus pour promouvoir des marques de fromage. Ils sont disponibles pour pratiquement tous les types, marques et couleurs.



1



2



3



4



5



6



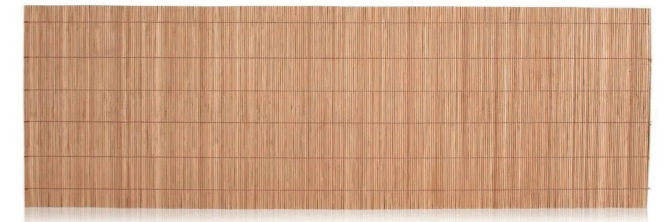
7

Referentie Référence	Kaasoort Type de fromage
1 35343	Gouda 4kg
2 34966	Kanter 10kg
3 35344	Gouda 12kg
4 34967	Brie folie Président
5 35348	Kaasplakken Gouda 5-traps
6 35347	Gouda punt 390gr
7 35350	Parmesan Reggiano

Bamboe mat | *Tapis en bambou*

Met bamboematten geef je elke kaaspresentatie een natuurlijke uitstraling. De matten nemen de temperatuur van de koelunit aan, zorgen voor luchtcirculatie en voorkomen dat de kaas aan de onderkant blijft plakken of beschimmelt. Samen met de Coolstep een ideaal paar. Oprollen, schoonmaken of verhuizen? Flexibeler kan niet. Je bent beter af met bamboe.

Avec des tapis en bambou, vous donnez un aspect naturel à chaque présentation de fromage. Les tapis prennent la température du groupe frigorifique, assurent la circulation de l'air et évitent que le fromage ne colle à la face inférieure ou ne moisisse. Avec le Coolstep, une paire idéale. Rouler, nettoyer ou déménager ? Il ne pourrait pas être plus flexible. Vous êtes mieux avec du bambou.



Referentie Référence	Stuks per pak Pièces par paquet	Afmetingen Dimensions
30987	set van 3 set de 3	1000x 340 mm

Krijtbord incl. voet | *Ardoise incl. pied*



Referentie Référence	Afmetingen Dimensions
35306	A5
35305	A6



JUMBO KAAS
JONG - BELEDEN
13.09

BEEMSTER

...ICTEN



Dupont

De Pluim 5, 8550 Zwevegem
056 20 32 09
info@dupont.be
www.dupont.be